

取扱説明書

平成24年7月発行(4)

【重要】●このたびは、「スタイルプラス パワージュース スマート」をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。

- ・本製品はこの取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。
- ・ご使用前に必ず「安全にお使いいただくために」をお読みください。
- ・取扱説明書および保証書は大切に保管し、必要なときにご利用ください。



スタイルプラス パワージュース スマート 取扱説明書&レシピ

おいしい! ヘルシー!

ビタミンいっぱいのお役立ちレシピ付き



安全にお使いいただくために


ご使用になるお客さまや他の人への危害や財産の損害を防ぎ、安全にお使いいただくために重要な内容を記載しています。
次の内容をよく理解してから本文をお読みいただき、必ず記載事項をお守りください。
また、この取扱説明書に記載のない目的や方法では絶対に使用しないでください。

重 要


- お客様の不注意による破損・故障・ケガ・事故・火災に関して、製造者・販売者は一切の責任を負いません。
- 取扱説明書の記載内容を守らないことによって生じた損害に関して、製造者・販売者は一切の責任を負いません。

〈絵表示の意味〉

表示内容を守らず誤ったご使用をされたときに生じる危害や損害の程度を以下のような表示で区分して、説明しています。

 **警告**








「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容

 **注意**



「人が傷害を負う可能性および物的損害が想定される」内容

	一般的な「注意」を示します。		「水ぬれ禁止」を示します。
	一般的な「禁止」を示します。		「分解禁止」を示します。
	「接触禁止」を示します。		一般的な「指示」(強制)を示します。
	「ぬれ手禁止」を示します。		「電源プラグをコンセントから抜く」(強制)を示します。








⚠ 警告

	<p>分解の仕方に記載されている部分以外は、分解・修理・改造はしないでください。 異常動作によるケガの原因になります。修理は、カスタマーサービスセンターにご相談ください。</p>		<p>運転中に投入口へ指・スプーン・はしなど調理材料以外を入れないでください。 ケガの原因になります。</p>
	<p>濡れた手で電源プラグをコンセントに抜き差ししたり、電源が入った状態の本体を触ったりしないでください。 感電の原因になります。</p>		<p>使用中は、製品から離れないでください。 思わぬ事故やケガの原因になります。</p>
	<p>本体、電源プラグ、および電源コードを水などの液体に浸けないでください。 感電・火災の原因になります。</p>		<p>当社が販売している付属品・別売品以外はご使用にならないでください。 思わぬ事故やケガの原因になります。</p>
	<p>回転しているブレードに手や髪など体の一部や衣服を近づけないでください。 ケガの原因になります。</p>		<p>電源コードの被覆が破損した場合は、直ちに使用を中止し、カスタマーサービスセンターに修理をご依頼ください。 そのまま使用を続けると、感電・火災の原因になります。</p>
	<p>電源コードを束ねたままでご使用にならないでください。 感電・火災の原因になります。</p>		<p>電源プラグの金属部分が変形したり、著しく変色した場合は直ちに使用を中止し、カスタマーサービスセンターに修理をご依頼ください。 そのまま使用を続けると、火災の原因になります。</p>
	<p>電源コードを故意に折り曲げたり、ねじったり、傷つけたりしないでください。 感電・火災の原因になります。</p>		<p>電源プラグは、定期的には乾いた布でほこりを拭き取ってください。 そのまま使用を続けると、火災の原因になります。</p>
	<p>コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外の電圧でのご使用しないでください。 発熱して火災の原因になります。</p>		<p>電源プラグは、根元まで確実に差し込んでください。 不完全な差し込みのまま使用を続けると、感電・火災の原因になります。</p>
	<p>お子さまは使用しないでください。 思わぬ事故やケガの原因になります。</p>		
	<p>お子さまやペット(動物)の近くでは使用しないでください。 思わぬ事故やケガの原因になります。</p>		

⚠ 警告

	<p>お子さまやペット（動物）の手の届かない場所に保管してください。 思わぬ事故やケガの原因になります。</p>	<p>使用時は常にブッシャーをご使用ください。 直接手で材料を押し込むとケガの原因になります。</p>
	<p>本製品は使用前に点検してください。破損、割れ、亀裂、不具合などがある場合は、使用を中止して、巻末のカスタマーサービスセンターにご相談ください。そのまま使用を続けると、感電・火災・ケガの原因になります。</p>	<p>正常に組み立てた状態でご使用ください。 ブレードを露出したままスイッチに触れると回転し、ケガの原因になります。</p>
		<p> 取り外しや移動、お手入れをする場合、電源プラグをコンセントから抜き、モーターが完全に止まっていることを確認してください。 ケガの原因になります。</p>

⚠ 注意

	<p>フィルターブレードの刃には直接触れないでください。 ケガの原因になります。</p>	<p> 不安定なところでご使用にならないでください。 ケガの原因になります。</p>
	<p>電源コードを持って本体を運ばないでください。 感電・火災・ケガの原因になります。</p>	<p> 運転中にフタ、フィルターブレード等の取り付け、取りはずしは行わないでください。 ケガの原因になります。</p>
	<p>電源コードを傷つけたり、上に重いものをのせたり、ドアに挟み込んだりしないでください。 感電・火災の原因になります。</p>	<p> 電源プラグをコンセントに差し込んだまま、本製品のそばを離れないでください。 思わぬ事故の原因になります。</p>
	<p>本製品を、人や運搬車などが激しく行き来する場所でご使用にならないでください。 電源コードを踏まれたり引っ掛けたりして、感電・ケガの原因になります。</p>	<p> 電源プラグをコンセントから抜くときは、電源プラグを持ってまっすぐ抜き差ししてください。 電源コードをひっぱると破損し、感電・火災の原因になります。</p>
	<p>連続して30分以上は、モーターを作動させないでください。 発熱により火災の原因になります。</p>	<p> スイッチOFFを確認してから電源プラグを抜き差ししてください。 ケガの原因になります。</p>

正しくお使いいただくために

本製品をご使用いただくために守っていただきたい内容を記載しています。必ず記載事項をお守りください。

ご使用にあたってのご注意

- お客様の不注意による破損・故障・ケガ・事故・火災に対する責任は負いかねますのでご了承ください。
- 取扱説明書の使用ガイドラインおよび指示が守られない場合は、当社は一切の責任を負いかねます。
- ご使用前に、製品が破損していないかどうかを点検してください。
- 本製品はおもちゃではありません。
- お子様や監督が必要な人によるご使用はおやめください。
- 本製品は一般家庭で個人が使用するために製造された製品です。業務用としてのご使用はしないでください。
- 屋外では使用しないでください。

故障を起こさないために

- 食器洗浄機を使用する場合は、約60℃以下に温度設定してください。
※食器洗浄機によっては使用できない場合があります。食器洗浄機の取扱説明書をご覧ください。
- 熟しすぎた果物は、ご使用を控えてください。フィルターが目詰まりします。
- 牛乳・水などの液体を直接投入口から入れないでください。
- 下記の果物や野菜はジューサーにご使用しないでください。

粘り気のあるもの

バナナ、モロヘイヤ、
とろろいもなど



水分が出にくいもの

柿、桃、マンゴーなど



水分がほとんど 含まれないもの

ヨモギ、
ケールの茎(葉は可)など



繊維が多いもの

ゴボウ、ショウガなど



おろしフィルターブレード【別売品】を使用すれば、おろしたり、ピューレにすることができます。

- 材料が投入口に引っ掛かってしまったら、プッシャーか別の材料を入れて押し下げてください。
それでもまだ引っ掛かっている場合、スイッチをOFFにしてから、モーターや器具が完全に止まっていることを確認した後、ジューサーを分解してくっついている材料を取り除いてください。
- スイッチを入れ回転が安定する前に、果物や野菜を入れしないでください。故障の原因になります。
- モーターを作動させる前に、フタやしぼりカスケースが正しく組み立てられていることを確認してください。
作動中にチャイルドロックバーやしぼりカスケースを動かすことはしないでください。
- 無理に材料を押し込まないでください。

保管について

- 本製品は安全で乾燥した場所に保管し、次のような場所には保管しないでください。
 - ・ 極端に高温、低温になる場所
 - ・ ほこりや多湿の場所
 - ・ お子様の手の届く場所
 - ・ 野外、直射日光のあたる場所
 - ・ 油煙や湯気のあたる場所
- 保管の際は、清潔に保ち、有害物質から遠ざけてください。
- 保管の際は、必ず平らで安定した場所に保管してください。

保守と点検について

- 事故防止のため、当社が推奨、または販売している部品のみご使用ください。
- 部品が破損、または紛失した場合は、当社にて修理をしてからご使用ください。
- 故障、劣化、または火や化学物質で腐食した場合は、ご使用にならないでください。

廃棄について

本製品を廃棄するときは、廃棄する地域の行政・自治体の指示に従い、適切な方法で廃棄してください。

はじめに

この度は「スタイルプラス パワージェューサー スマート」をお買い求めいただき誠にありがとうございます。
大地の恵みを受けて、色とりどりに実った野菜やくだもの。「スタイルプラス パワージェューサー スマート」で、
手軽に、たのしく、そして、おいしく、自然のおいしさをまるごと味わっていただけます。
カラダいっぱい豊かな自然の恵みを取り入れて、ココロもカラダも豊かで元気な健康生活をはじめましょう。

ご使用の前に、この取扱説明書(本書)の説明をよくご覧になり、必ず正しい方法で使用してください。

もくじ

安全にお使いいただくために	2	お手入れ方法	18
正しくお使いいただくために	5	「故障かな」と思ったら	19
はじめに	7	仕様	20
各部の名称	8	別売部品	21
はじめてご使用になるための準備	10	レシピ集	22
使い方	14	• ジューサー編	23
• ジューサー編	14	• おろし編	37
• おろし編	16	保証書・無料修理規定	39

各部の名称



材質:ABS樹脂
耐熱温度:80℃



プッシャー(押し棒)

材質:ABS樹脂
耐熱温度:80℃



フィルターブレード

色:オレンジ

材質:ステンレス
ABS樹脂
耐熱温度:80℃



しぼりカスケース

材質:SBS樹脂
耐熱温度:80℃



注ぎ口

材質:ABS樹脂
シリコンゴム
耐熱温度:80℃

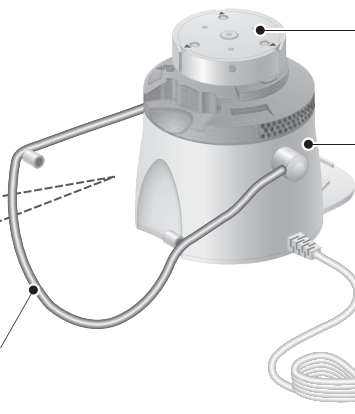


ベース

材質:ABS樹脂
耐熱温度:80℃



チャイルドロックバー



※食器洗浄機は
使用できません。

電源プラグ

プッシャーロックについて

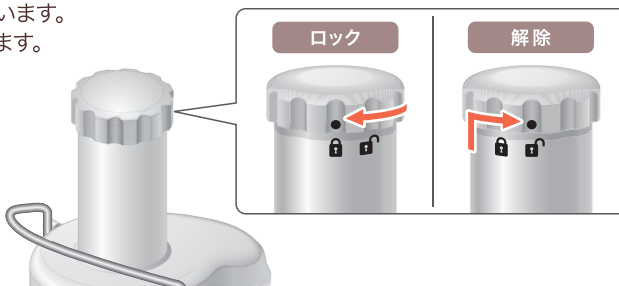
プッシャーには、チャイルドロックとしてプッシャーロックがついています。ロックすることにより、誤って投入口に手を入れないように防止します。

ロックする

プッシャーを時計方向にまわしてロックします。

解除する

プッシャーを持ち上げ、反時計方向にまわして外します。

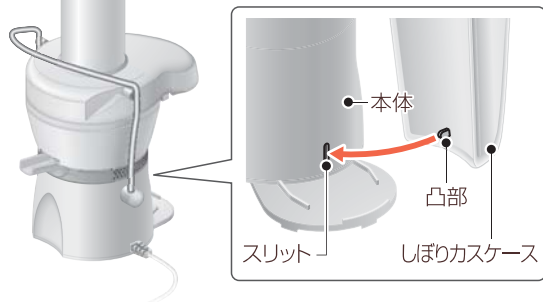


安全装置について

本製品には、以下の安全装置を装備しています。

しぼりカスケース

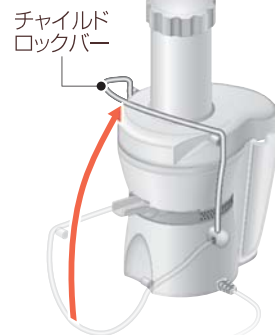
しぼりカスケースを正しく取り付けないと作動しません。しぼりカスケースの下にある凸部を本体のスリットに差し込むと本体内部のスイッチがONになります。



チャイルドロックバー

チャイルドロックバーをセットしないと作動しません。各部を組み付け後、チャイルドロックバーを引き上げてフタをロックすることにより、本体内部のスイッチがONになります。

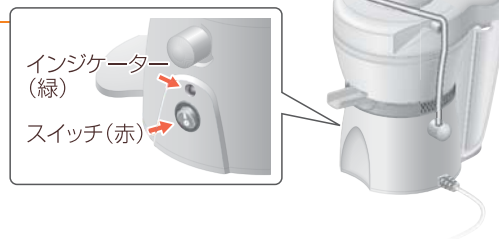
チャイルドロックバーを引き下げると、**電源スイッチを切り、フィルターブレードの回転が止まったことを確認してから引き下げてください。**回転中にチャイルドロックバーを引き下げるとブレーキがかかり強制的に回転を止めますが、まれに思わぬ故障の原因となります。



電源スイッチとインジケーターについて

電源プラグをコンセントに差し込み、電源スイッチをONにするとスイッチが赤く点灯します。(本体まで電源が来ていることを知らせます。)このとき、すべての安全装置がON状態であればインジケーターが緑に点灯し、モーターが回転します。

インジケーター
(緑)
スイッチ (赤)



はじめてご使用になるための準備

はじめてご使用になる前にフィルターブレードに梱包用の厚紙が入っていますので、フタを外して厚紙を取り除いてください。
また、各部位を洗う場合は、以下の手順をご覧になって分解・洗浄・組み付けを行ってください。

1

取り外す

1＞しぼりカスケースを外す

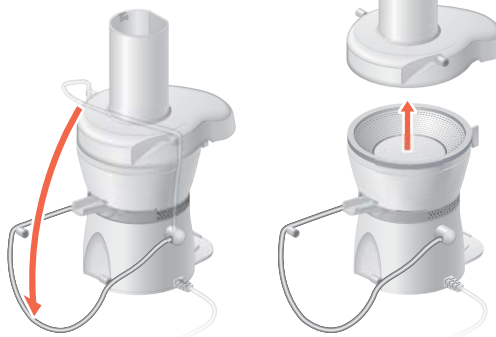
ベースからしぼりカスケースを外します。



⚠ 注意
しぼりカスケースは
下側を先に外して
ください。

2＞フタを外す

チャイルドロックバーを引き下げ、
フタをベースから外します。



3＞フィルターブレードとベースを外す

※梱包用の厚紙がある場合は、
先に取り除いてください。

- ①メインユニットを押さえながら、ベースとフィルターブレードを手前に引き上げます。
メインユニットが一緒に持ち上がらないように注意してください。
- ②そのまま上へ持ち上げて、フィルターブレードとベースを取り外してください。



⚠ 注意
ベースはゆっくり外してください。
急に引き上げるとフィルターブレードが
とび出し、ケガの原因となります。
ブレードの刃には直接触れないでくだ
さい。ケガの原因になります。

4> フィルターブレードを外す

ベースからフィルターブレードを外してください。



⚠ 注意

フィルターブレードの刃には直接触れないでください。ケガの原因になります。

5> 注ぎ口を外す

注ぎ口を真下に向け、軽く引っ張ってベースから外します。



2

洗浄する

「お手入れ方法(18ページ)」にしたがってお手入れしてください。

3

組み立てる

⚠ 製品を正しく作動させるため、必ずこの順序で組み立ててください。

1> 注ぎ口をセットする

ベースに注ぎ口を差し込み、閉じます。



2> ベースをセットする

チャイルドロックバーと注ぎ口の向きを合わせて、ベースをメインユニット(本体)の上にセットします。



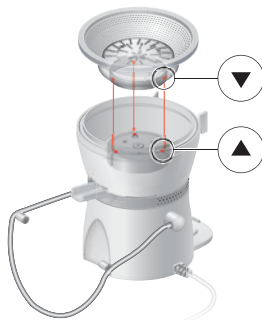
⚠ 注意

汚れやしほりカスの付着がないことを確認してください。



3> フィルターブレードをセットする

フィルターブレードの底部にある▲マークと回転部の▲マークを合わせてフィルターブレードをセットします。



フィルターブレードの周囲を両手で軽く押さえて、浮き・傾きがないようにセットしてください。

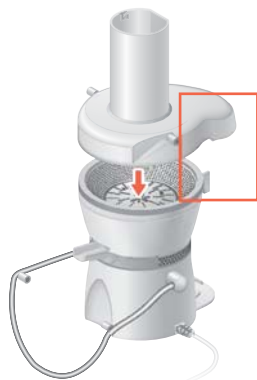


⚠ 注意

フィルターブレードの刃には直接触れないでください。ケガの原因になります。

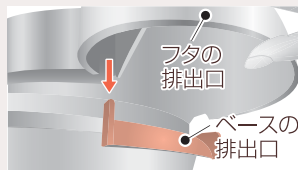
4> フタをセットする

- ①フタの排出口を奥に向け、ベースにセットします。



⚠ 注意

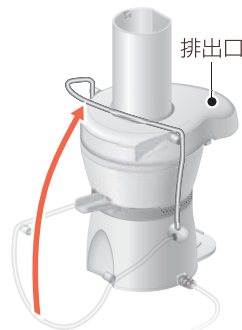
ベースの排出口がフタの排出口の内側に入るようにセットしてください。



正しくセットされていないと、フタが浮いた状態になり、チャイルドロックバーで固定できません。

- ②チャイルドロックバーを引き上げて、フタをしっかりと固定します。

※無理な力で固定しないでください。



⚠ 注意

チャイルドロックバーは確実にロックしてください。正しくロックされていないと本体が作動しません。

5> しぼりカスケースをセットする

はじめにしぼりカスケースの上部をフタの排出口に差し入れてから、ケース下部の凸部を本体のスリットに差し込むようにセットしてください。

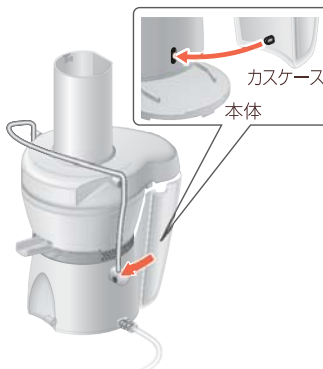
※無理な力で押し込まないでください。



先に上部を差し入れる

⚠ 注意

しぼりカスケースの凸部を確実に本体のスリットに差し込んでください。正しくセットされていないと本体が作動しません。



6> プッシャーを入れる

プッシャーの▼マークと投入口の▲マークを合わせて差し込みます。



⚠ 注意

必ず▲マークの位置をあわせて差し込んでください。マークの位置がずれたまま差し込むと、プッシャーが押せなくなったり、破損の原因となる場合があります。

使い方

ジュースー編

1

野菜・果物を十分に洗い、汚れを取り除く

野菜や果物を十分に水洗いして土などを落とし、このときヘタなどの余分なものも取り除いておきます。

ポイント
Point!

ジュースには新鮮でかための野菜や果物が最適です。

2

野菜・果物を投入口に入る大きさに切る

材料が投入口よりも大きい場合は、入る程度の大きさにカットします。小さくしすぎないでください。

ポイント
Point!

野菜や果物によっては、あらかじめ皮や種を取り除いた方が苦みやえぐ味の少ないジュースができます。

3

注ぎ口を開け、コップなどの容器をセットする

注ぎ口を下げ、その下にコップなどの容器を置きます。

ポイント
Point!

しぼりカスケースにビニール袋を入れておけば、あとの処置がラクになります。



4

電源プラグをコンセントに差し込む

⚠ 注意

濡れた手で電源プラグをコンセントに抜き差ししたり、電源が入った状態の本体を触ったりしないでください。感電の原因になります。

5

スイッチをONにする

材料を入れる前に約10秒ほどモーターを回して回転数を安定させます。

インジケーター

スイッチ

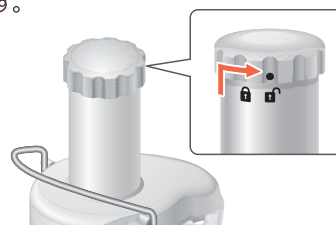
※正常な場合、スイッチ(赤)とインジケーター(緑)が点灯します。



6

プッシャーを投入口から外す

プッシャーロックを解除して投入口からプッシャーを外します。



7

野菜・果物を投入口に入れる

ポイント! ・二つ以上の材料でジュースを作る場合は、交互に入れます。
・やわらかい材料とかたい材料の場合は交互に入れ、なおかつ材料ごとに少し間をあけて入れます。
・葉野菜の場合は、葉を丸めて入れます。かたい材料と交互に入れるときれいにつぶされ、多くのジュースができます。



8

プッシャーで材料をゆっくり押す

プッシャーの▼と投入口の▲を合わせてプッシャーを差し込み、材料をゆっくり押します。ゆっくり一定のペースで落ちていけばOKです。

注意 無理に材料を押し込まないでください。モーターへの負荷が大きくなると熱を持ち、自動停止します。自動停止した場合、モーターが冷えるまで約30分待って、再度スイッチを入れなおしてください。



9

スイッチをOFFにする

しぼり終わったら、しばらくモーターを回転させたままにして、フィルター内に残っているジュースもしぼり出します。その後、スイッチをOFFにします。

10

電源プラグをコンセントから抜く

電源を切ってもしばらく回り続けます。分解するときには、**回転が止まってから行ってください。**

⚠ 注意

濡れた手で電源プラグをコンセントに抜き差ししたり、電源が入った状態の本体を触ったりしないでください。感電の原因になります。

11

注ぎ口を閉じる

注ぎ口を上げて閉じます。



12

後片付けをする

「お手入れ方法(18ページ)」にしたがってお手入れしてください。

ポイント!

しぼったあとの果肉や食物繊維は、栄養満点でヘルシーな食材です。36ページの「参考:果肉と食物繊維の有効利用」をご覧ください。ヘルシーフードとして有効利用してください。

使い方

おろし編

すりおろしをする場合、おろしフィルターブレード【別売品】がセットされていることを確認してください。

1

野菜・果物を十分に洗い、汚れを取り除く

野菜や果物を十分に水洗いして土などを落とし、このときヘタなどの余分なものも取り除いておきます。

2

野菜・果物を投入口に入る大きさに切る

材料が投入口よりも大きい場合は、入る程度の大きさにカットします。小さくしすぎないでください。

ポイント
Point!

野菜や果物は、あらかじめ皮や種、芯を取り除くことをお勧めします。

3

電源プラグをコンセントに差し込む

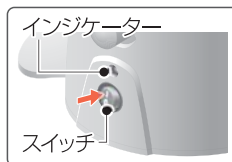
⚠ 注意

濡れた手で電源プラグをコンセントに抜き差ししたり、電源が入った状態の本体を触ったりしないでください。感電の原因になります。

4

スイッチをONにする

材料を入れる前に約10秒ほどモーターを回して回転数を安定させます。



※正常な場合、スイッチ（赤）とインジケーター（緑）が点灯します。

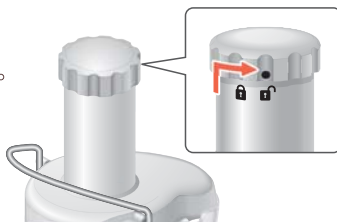


5

プッシャーを投入口から外す

プッシャーロックを解除して投入口からプッシャーを外します。

※注ぎ口は上にあげてください。



6

野菜・果物を投入口に入れる



7

プッシャーで材料をゆっくり押す

プッシャーの▼マークと投入口の▲マークを合わせてプッシャーを差し込み、材料をゆっくり押します。ゆっくり一定のペースで落ちていけばOKです。

注意 無理に材料を押し込まないでください。モーターへの負荷が大きくなると熱を持ち、自動停止します。自動停止した場合、モーターが冷えるまで約30分待って、再度スイッチを入れなおしてください。


8

スイッチをOFFにする

しぼり終わったら、しばらくモーターを回転させたままにして、フィルター内に残っているジュースもしぼり出します。その後、スイッチをOFFにします。

9

電源プラグをコンセントから抜く

電源を切ってもしばらく回り続けます。分解するときは、**回転が止まってから行ってください。**

⚠ 注意

濡れた手で電源プラグをコンセントに抜き差ししたり、電源が入った状態の本体を触ったりしないでください。感電の原因になります。

10

すりおろした材料を取り出す

しぼりカスケース内の材料を取り出します。材料によってはフタの内側に残る場合もあります。

注意

材料によっては一部、すりおろしできない場合がありますので、かたまりがあれば取り除いてください。

11

後片付けをする

「お手入れ方法(18ページ)」にしたがってお手入れしてください。

お手入れ方法

1

取り外す

「取り外す(10ページ)」にしたがって分解します。

⚠ 注意

電源プラグをコンセントから抜き、モーターが停止してから分解してください。ケガの原因になります。

2

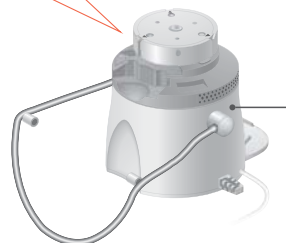
掃除する

メインユニット

乾いた柔らかい布で拭いてください。**特に回転部とその周囲の汚れ**を拭いてください。ガンコな汚れの場合、水をふくませて硬く絞った柔らかい布で、汚れを拭き取ってください。汚れたままご使用になると故障や不具合の原因となります。

回転部とその周囲の
汚れを拭き取る

メインユニット
※食器洗浄機は
使用できません。



注意 食器洗浄機は使用できません。

メインユニット 以外の部品

水または60℃以下のお湯と薄くした食器用中性洗剤で洗ってください。洗浄後は十分にすすぎ、よく乾かしてください。
洗剤や水気が残っていると故障の原因になります。

注意 ・洗浄の際は水または60℃以下のお湯をご利用ください。
60℃以上の高温のお湯を使用すると変形・変色の原因になります。
・食器洗浄機は、「各部の名称(8ページ)」の耐熱温度と、食器洗浄機の取扱説明書をよくお読みになってからご使用ください。

3

組み立てる

「組み立てる(12ページ)」にしたがって組み立てます。

4

保管する

「各部の名称(9ページ)」にある「プッシャーロックについて」にしたがってプッシャーをロックします。
直射日光の当たらない、平たんな場所に保管します。

「故障かな」と思ったら

「故障かな」と思ったときは、次の方法で処置してください。

処置後も症状が解消されないときは巻末のカスタマーサービスセンターへお問い合わせください。

※対処する場合、電源プラグをコンセントから抜き、モーターが完全に止まっていることを確認してください。

問 題	考えられる原因	対処方法
スイッチを入れても 作動しない 【電源スイッチが点灯しない】	電源プラグがコンセントに 差し込まれていない。	電源プラグをコンセントに差し込んでください。
	コンセントに電源が来ていない。	ブレーカーを点検してください。
スイッチを入れても 作動しない 【インジケーターが点灯しない】	しぼりカスケースが正しく 組み付けられていない。	しぼりカスケースを正しく 組み付けてください。 13ページ参照
	チャイルドロックバーが正しく セットされていない。	チャイルドロックバーを正しく セットしてください。 13ページ参照
	部品が正しく組み立てられていない。	正しく組み付け直してください。 12ページ参照
スイッチを入れても 作動しない 【インジケーターは緑に点灯】	ジューサーの中に 材料やしぼりカスが残っている。	分解して掃除してください。 18ページ参照
	材料やしぼりカスが詰まった。	分解して詰まった材料やカスを 取り除いてください。 組み立て後、2～3秒間モーターを 回してから再び材料を入れてください。 10ページ参照
	フィルターブレードが変形した。	フィルターブレード【別売品】を 購入し、交換してください。 10ページ参照
スイッチを入れても 作動しない 【運転中に止まった】	モーターへの負荷が大きくなり、 熱くなったため自動停止した。	分解して詰まった材料やカスを取り除き、 30分以上待ってモーターが冷えてから 再びスイッチを入れてください。 10ページ参照

問 題	考えられる原因	対処方法
モーター音がうるさくなった 振動がひどい	フィルターが目詰まりした。	分解して詰まった材料やカスを取り除き、再びスイッチを入れてください。 10ページ参照
	部品が正しく組み立てられていない。	正しく組み付け直してください。 12ページ参照
	ブレードが切れなくなった。	フィルターブレード【別売品】を交換してください。 10ページ参照
ジュースがベースの へりから飛び散る	フィルターが目詰まりした。	分解してフィルターブレードを掃除してください。 18ページ参照
	果汁の多いものを投入した。	材料を少しずつ投入してください。 (正常な場合でも多少は飛び散ります) 12ページ参照
プッシャーが 外れない	プッシャーロックがかかったままになっている。	プッシャーロックを解除してください。 9ページ参照
	材料が詰まっている。	フタを外して投入口とプッシャーの間に詰まった材料を取り除いてください。 10ページ参照
	プッシャーの▲マーク位置を合わせずに差し込んだ。	フタを外して、投入口の反対側からプッシャーを押して外してください。 10ページ参照

仕様

種類	ジューサー		
電源	AC 100V 50/60 Hz	重量	約4.8kg
消費電力	200W	寸法	幅21cm×高さ41cm×奥行26cm
定格時間	30分	電源コード長さ	約1.3m

別売部品

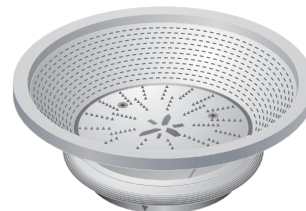
スタイルプラス パワージュサー スマートは下記のような別売部品をご用意しています。

末永くお使いいただくための、
 もしものためのフィルターブレード

フィルターブレード (色: オレンジ)

スタイルプラス パワージュサー スマートの要とも言える「フィルターブレード」。
 鋭いブレードは食材を一気に砕き、きめ細かなフィルターは小さな食物繊維をキャッチし、
 素材が持つ貴重なジュースを残らずしぼり切ります。

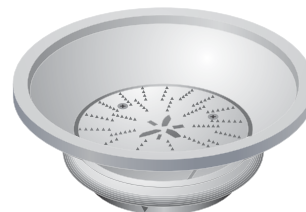
フィルターブレードはステンレス製ですので耐久性に優れていますが、もしものとき(洗っ
 ているとき、他の金属や食器にあたって破損したときなど)のためにオプションで取り替え用
 「フィルターブレード」をご用意しました。



ジューサーとおろし器の一台二役

おろしフィルターブレード (色: グリーン)

「おろしフィルターブレード」は、すりおろすときに使います。
 フィルターブレードから「おろしフィルターブレード」に取り替えるだけでジューサーから
 おろし器に変身。焼き魚のお供“大根おろし”や、ご飯にかけてもおいしい“とろろいも”、
 さらに粉チーズまで。台所にあれば料理の幅もぐんと広がります。



まるごと、あらしぼり! 果肉たっぷり!

あらしぼりフィルターブレード (色: グレー)

フィルターブレードからこの「あらしぼりフィルターブレード」に取り替えるだけで、果肉の
 ツブツブ感と食物繊維がたっぷり味わえます。
 あらさが適度に施されたフィルターだから食物繊維がほどよく残って独特の味わいと
 絶妙な口当たりに。新鮮なジュースのおいしさをまるごと楽しみいただけます。



別売品に関するお問い合わせは
 「ショップジャパン カスタマーサービスセンター」まで
 ご連絡ください。

ショップジャパン カスタマーサービスセンター

 **0120-096-013**

[FAX]0120-700-037 [E-mail]info@shopjapan.jp

受付時間
 午前9時～午後9時
 (年末年始を除く)

24時間・365日受付

スタイルプラス パワージェューサー スマートの おいしいレシピ



ジュース編

ビタミンC・スペシャル	23
スイート・ジュース・センセーション	24
パイナップル・グレープフルーツジュース	25
フレッシュ・ウォーターメロン・ジュース	26
無添加トマト・ジュース	27
キャロット・ビューティ・ジュース	28
大根アップルジュース	29
モーニング・フレッシュ・ジュース	30
パワーアップ	31
ビューティ・リフレッシュ	32
無添加 青汁	33
リコピン・パワー	34
ザ・ボディスクラブ	35

おろし編

トロピカル・シャーベット	37
とろろ	38
大根おろし	38
粉チーズ	38

このレシピでは、よりおいしくお召しあがりいただくために、皮を除いた手順で
ご紹介しています。お客さまのお好みで、
食材を皮ごとスタイルプラス パワー
ジュース スマートに投入しても、しぼり
たてのジュースを作ることができます。

ピカピカ、つやつや肌の源をギュッと凝縮

ビタミンC・スペシャル

美肌づくりに役立つビタミンCがたっぷりの定番ジュース。ビタミンCは免疫力を高める効果もあり、風邪の予防にも効果あり！さわやかなオレンジの香りが、カラダいっぱいに広がります。

143
kcal
200ml

材料 約600ml分

- ・ オレンジ 2個
- ・ グレープフルーツ 2個

1 オレンジ・グレープフルーツは皮を除きます。

2 ①をスタイルプラス パワージュースースマートに投入します。



疲れ知らずの元気なカラダのために

スイート・ジュース・センセーション

149
kcal
200ml

豊富な抗酸化ビタミンは、体内の活性酸素を除去し、生活習慣病の予防に効果的とも。また、食物繊維は胃腸の働きをよくし、フルーツのもつほどよい甘みや酸味のもとであるクエン酸が、疲れたカラダを内からリフレッシュ！

材料 約800ml分

・オレンジ	2個	・グレープフルーツ	1個
・りんご	2個	・メロン	1/4個
・にんじん	1本		

- 1 オレンジは皮を除きます。
- 2 りんごは芯を除き、ジューサーの投入口に入る大きさに切ります。
- 3 にんじんは両端を切り取ります。
- 4 グレープフルーツは皮を除きます。
- 5 メロンは皮を除き、ジューサーの投入口に入る大きさに切ります。
- 6 ①～⑤をスタイルプラス パワージューサー スマートに投入します。

胃腸が弱ったときのお助けジュース

パイナップル・グレープフルーツジュース

パイナップルに含まれる強力な消化酵素が、腸内環境を整え、胃腸のはたらきをスムーズに改善。グレープフルーツの苦味成分は、血液サラサラ効果も。さわやかな酸味と甘みで、おなかもスッキリ。気分もスッキリ！

237
kcal
200ml

材料 約500ml分

- ・パイナップル 1/2個
- ・ピンクグレープフルーツ 1個

- 1 パイナップルは葉と皮を除き、ジュースの投入口に入る大きさに切ります。
- 2 ピンクグレープフルーツは皮を除きます。
- 3 1と2をスタイルプラス パワージューススマートに投入します。



むくみを解消して全身スッキリ

フレッシュ・ウォーターメロン・ジュース

141
kcal
200ml

豊富なカリウムが利尿作用を促進し、腎臓の機能をサポート。むくみの解消や高血圧予防にも効果大。フルーツの王様「メロン」と甘みたっぷりの「スイカ」の組み合わせだから「おいしさ」は保証付！

材料 約950ml分

- ・メロン 1/4 個
- ・スイカ 1/4 個

- 1 メロンは皮を除き、ジュースの投入口に入る大きさに切ります。
- 2 スイカは皮と種をとり除き、ジュースの投入口に入る大きさに切ります。
- 3 ①と②をスタイルプラス パワージュースースマートに投入します。

ポイント!

スイカは種がかたいため、種を付けたまま使用すると、ブッシャーを持ち上げて次のスイカを投入する際に種が勢いよく、飛び散ることがあります。

毎日飲んで若さをキープ

無添加トマト・ジュース

カラダのサビをとる三大抗酸化ビタミンであるビタミンC・E、βカロテンが豊富に含まれ、血管や血液の状態を健やかに保ちます。老化防止や美肌効果もあり。トマトの持つ豊富な栄養をたっぷり味わいましょう！

53
kcal
200ml

材料 約400ml分

- ・トマト 3個
- ・レモン 1/4個
- ・セロリ 1/2本

- 1 トマトのヘタを除きます。
- 2 レモンは皮を除き、種を取ります。
- 3 1と2、セロリをスタイルプラス
パワージュース スマートに投入します。

ポイント!

- ・タバスコを少量加えると、スパイシーな味わいがお楽しみいただけます。
- ・新鮮なトマトは薄いピンク色になる場合があります。



にんじんパワーで若々しくキレイに

キャロット・ビューティ・ジュース

179
kcal
200ml

老化をすすめる活性酸素を消去するβカロテンがたっぷり。
細胞の内側より若々しく、肌を美しく保ちます。いつまでも
健康で若々しくキレイであるために、この一杯を習慣に。

材料 約400ml分

・にんじん	3本	・パセリ	20g
・りんご	1個	・レモン	1/8個

- 1 りんごは芯を除きます。
- 2 にんじんは両端を切り取ります。
- 3 レモンは皮を除き、種を取ります。
- 4 ①～③、パセリをスタイルプラス
パワージュースー スマートに投入します。

ポイント!

- ・しょうがを加えてもおいしくいただけます。
- ・パセリは少量なので、りんごに包丁で切り込みを入れて挟み、一緒にすりおろすのがおすすめです。

爽やかな口当たりで食欲を促進

大根アップルジュース

大根に含まれるアミラーゼやジアスターゼは、消化酵素が豊富なので、胃腸のはたらきを助け、消化を促進します。りんごに含まれるクエン酸やリンゴ酸は疲労物質を分解してくれます。この“意外”な組み合わせが“意外”とオイシイ！

161
kcal
200ml

材料 約200ml分

・大根	50g	・りんご	1個
・パセリ	20g	・レモン	1/4個

- 1 大根はジューサーの投入口に入る大きさに切ります。
- 2 りんごは芯を除き、ジューサーの投入口に入る大きさに切ります。
- 3 レモンは皮を除き、種を取ります。
- 4 1～3、パセリをスタイルプラスパワージューサー スマートに投入します。

ポイント!

- ・はちみつを加えてもおいしくいただけます。
- ・パセリは少量なので、りんごや大根に包丁で切り込みを入れて挟み、一緒にすりおろすのがおすすめです。



スッキリ爽やかな朝の目覚めに

モーニング・フレッシュ・ジュース

90
kcal
200ml

ビタミンC、βカロテンをバランス良く含みます。キャベツに含まれるビタミンUは、胃の粘膜を再生してくれるので、食べ過ぎて食欲のない朝にぴったり。疲れたおなかも、しっかり目覚める一杯です。

材料 約400ml分

・レタス	6枚	・りんご	1/2個
・キャベツ	3枚	・レモン	1/4個
・にんじん	1本		

- 1 りんごは芯を除きます。
- 2 にんじんは両端を切り取ります。
- 3 レモンは皮を除き、種を取ります。
- 4 ①～③、レタス、キャベツをスタイルプラス
パワージューサー スマートに投入します。

ポイント!

レタスなどの葉野菜は軽く丸めるなどしてから、まとめて投入してください。

疲労回復をお助け!

パワーアップ

血液を増やし、美肌をつくる鉄分はビタミンCと一緒にとることで、吸収率がアップ。そのどちらも含むほうれん草は、緑黄色野菜のなかでも抜群の栄養価を誇ります。りんごのポリフェノールとクエン酸は疲労物質を除去し、疲労回復に。この一杯で『パワーアップ』!!

材料 約300ml分

- ・ほうれん草などの青菜 100g
- ・りんご 1個
- ・レモン 1/4個

1 りんごは芯を除きます。

2 レモンは皮を除き、種を取ります。

3 1と2、ほうれん草などの青菜をスタイルプラス パワージュース スマートに投入します。

ポイント!

ほうれん草など葉野菜は軽く丸めるなどしてから、まとめて投入してください。

73
kcal
200ml



シャキッとリフレッシュして強いカラダに

ビューティ・リフレッシュ

52
kcal
200ml

独特の苦味を持つにがうりは、美肌をつくるビタミンCの宝庫。血管や骨、粘膜も強化するので、肌をいちだんとみずみずしく保ちます。

にがうりがちょっと苦手という方も、おいしくどうぞ。

材料 約400ml分

・にがうり	1/4本	・りんご	1個
・きゅうり	1/2本	・レモン	1/4個

- 1 にがうりは、縦半分に切り、スプーンで種とわたを除きます。
- 2 りんごは芯を除きます。
- 3 レモンは皮を除き、種を取ります。
- 4 ①～③ときゅうりをスタイルプラス パワージュース スマートに投入します。

ポイント!
Point!

お好みではちみつを入れるとおいしくいただけます。

健康を守るフレッシュ緑野菜

無添加 青汁

青菜には、免疫力を高めるビタミンCや若さを保つカロテン、またビタミンE、ビタミンKまでも含み、鼻やのど、内臓の粘膜の健康を守り、肌荒れや老化を防ぎます。この一杯を毎日の習慣にしたい、自家製の青汁です。

79
kcal
200ml

材料 約400ml分

・アシタバ	50g	・レタス	50g
・ほうれん草	50g	・りんご	1個
・小松菜	50g	・レモン	1/2個
・春菊	50g		

- 1 りんごは芯を除きます。
- 2 レモンは皮を除き、種を取ります。
- 3 1と2、アシタバ、ほうれん草、小松菜、春菊、レタスをスタイルプラスパワージュースースマートに投入します。

ポイント!

- ・レタスなどの葉野菜は軽く丸めるなどしてから、まとめて投入してください。
- ・お好みではちみつを入れるとおいしくいただけます。



赤色リコピンには美肌の素がたっぷり

リコピン・パワー



55

kcal

200ml

強力な抗酸化作用を持つリコピンで、血管や血液をすこやかに保ち、老化を防止し、肌を美しく保ちます。
生活習慣病の予防にも。コップ一杯のリコピン・パワーで、キレイなアナタを目指しましょう。

材料 約300ml分

・トマト	1個	・アスパラガス	1/2本
・赤ピーマン	1個	・パセリ	少々
・にんじん	1/4本	・ほうれん草	50g
・レモン	1/4本		

- 1 トマトはヘタを除きます。
- 2 赤ピーマンはヘタと種を除きます。
- 3 にんじんは両端を切り取ります。
- 4 レモンは皮を除き、種を取ります。
- 5 ①～④、アスパラガス、パセリ、ほうれん草をスタイルプラスパワージェューサー スマートに投入します。

カラダの中からキレイに磨く

ザ・ボディスクラブ

豊富に含まれるビタミンは、エネルギー代謝を活性化し、免疫力を高め、カラダの機能強化やバランス調整にはたります。毎日の「キレイ」はカラダの中の「元気」から。野菜不足を感じるアナタにどうぞ。

49
kcal
200ml

材料 約600ml分

・トマト	2個	・レタス	2枚
・にんじん	1/2本	・キャベツ	2枚
・セロリ	1/2本	・ほうれん草	1/4株
・パセリ	少々	・レモン	1/4個

- 1 トマトはヘタを除きます。
- 2 にんじんは両端を切り取ります。
- 3 レモンは皮を除き、種を取ります。
- 4 ほうれん草は根元を取り除きます。
- 5 1～4、セロリ、パセリ、レタス、キャベツをスタイルプラスパワージェューサー スマートに投入します。

ポイント!

レタスなどの葉野菜は軽く丸めるなどしてから、まとめて投入してください。



果肉と食物繊維の有効利用

スタイルプラス パワージェューサー スマートは、おいしい果肉や大切な栄養素でもある食物繊維をムダにしません。ひとつの野菜や果物から、より多くのジュースをしばらくさせるように設計されているだけではありません。しばらくカスケースに蓄えられた果物の果肉や粉碎された食物繊維も、さまざまヘルシーフードの食材としてご利用いただけます。

ポイント
Point!

果肉と食物繊維は、別々に保存しておくくと便利です。

果肉のご利用方法

スムージー

ジュースに果肉や食物繊維、氷、低脂肪乳を加え、ミキサーなどに入れて混ぜれば、ヘルシーかつおいしいスムージーの出来上がりです。

マフィンパン

生地に果肉を加えることによって、豊富な繊維質と甘さが加わります。

パイ

果肉を加えると、さらにフルーツパイの風味を豊かにします。



食物繊維のご利用方法

ハンバーグ

ひき肉に食物繊維を加えることにより、おいしくてヘルシーなハンバーグができます。

キッシュ

卵や野菜ベースのパイに食物繊維を加えるとヘルシーキッシュの出来上がり。

ラザニア

肉や野菜だけでなく、食物繊維も加えて、さらにおいしく健康的なラザニアに。

スープ・シチュー

食物繊維が味に深みを加えます。



おろしフィルターブレードを使ったおいしいレシピ

お口の中に南国の風

トロピカル・シャーベット

フレッシュな香りいっぱいの風味豊かなシャーベット。ビタミンたっぷりでカラダにもグッド。お口に広がるこの風味、この香り、それはもうまさに、「南の島のリゾート気分」？

248
kcal
200ml

材料 約750ml分

- ・ パパイア 1個
- ・ キウイフルーツ 3個

- 1 パパイアは、皮と種を除きます。
- 2 キウイフルーツは皮を除きます。
- 3 ①と②をスタイルプラス パワージェューサー スマートにかけ、果物のピューレを適当な容器に入れて冷凍庫で凍らせます。

ポイント!

フタにピューレが残る場合は、ゴムベラなどでおろしカップに移してご使用ください。

このページのレシピはおろしフィルターブレード(別売)を使用します。



あっという間に滑らかとろろ!

とろろ

材 料 ・ 山 芋 適量

- 1 山芋は皮を除きます。
- 2 ① をスタイルプラス パワージェューサー スマートに投入します。



さっぱりおろして食欲促進

大根おろし

材 料 ・ 大 根 適量

- 1 大根は皮を除きます。
- 2 ① をスタイルプラス パワージェューサー スマートに投入します。



味は別格!チーズの甘い香りとうまみが楽しめる

粉チーズ

材 料 ・ パルミジャーノ レッジャーノ(固形)など 適量

- 1 固い固形状のチーズをスタイルプラス パワージェューサー スマートに投入します。

ポイント
Point!

粉がしぼりカスケースの入り口から飛び出すことがありますので、ご注意ください。

保証書・無料修理規定

保証書



ショップ ジャパン®

この度は当社商品をお買い上げいただき誠にありがとうございます。

この保証書は、保証期間中に故障が発生した場合には、下記の無料修理規定にしたがって無料修理を行うことをお約束するものです。

この製品が、万一保証期間内に故障した場合は、ショップジャパン修理受付センターにご連絡願います。

保証期間内に限り無料で修理をさせていただきます。(ご返送の際に発生する送料はお客様のご負担となります。)

※修理をご希望される場合、本書とスタイルプラス パワージュースター スマートのお買い上げ証明(お買い上げ明細書、レシート、領収書など)の提示が必要となりますので、保証書とお買い上げ証明を大切に保管してください。

【品名:スタイルプラス パワージュースター スマート】

お客様ご氏名: _____ 様

ご購入日: _____ 年 _____ 月 _____ 日

保証期間: ご購入日より **1 年 間**

お客様ご住所: 〒 _____

お客様電話番号(購入時): _____

この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明な点がありましたら裏面の当社カスタマーサービスセンターにお問い合わせください。

無 料 修 理 規 定

- 取扱説明書・本体貼付ラベル等の注意書に従った使用状態で故障した場合は保証期間内に限り無料修理いたします。
- 保証期間内でも次の場合には有料修理となります。

- (イ) 本書の提示がない場合。
- (ロ) お買い上げ明細書がない場合および本書の字句を書替えられた場合。
- (ハ) 使用上の誤り、または不当な修理・改造による故障および損傷。
- (ニ) お引渡し後の輸送・落下・水ぬれ等による故障および損傷。
- (ホ) 火災・公害・異常電圧および地震・落雷・風水害・その他の天変地異による故障および損傷。
- (ヘ) 過酷な条件のもとで使用されて生じた故障および損傷。
- (ト) 故障の原因が本機以外にある場合。
- (チ) 付属品等の消耗品の交換。
- (リ) 車輛船舶などに搭載されて生じた故障および損傷。
- (ヌ) 一般家庭用以外の用途(業務用など)で生じた故障および損傷。
- (ル) 取扱説明書に記載された「安全のご注意」を守らない場合の故障。

- 直接修理窓口へ送付した場合の送料等や出張修理を行った場合の出張料等は、お客様の負担となります。
- 消耗品は保証対象外となります。
- 本製品の故障に起因する付随的損害については責任を負いかねます。
- 保証に関して不明の点がありましたら、当社カスタマーサービスセンターにお問い合わせください。

- 本書は日本国内においてのみ有効です。
- 本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。

アフターサービス

- 保証期間経過後の修理については、ご希望により有料で承ります。
- 当社は、補修用性能部品を製造打ち切り後6年保有しています。
注)補修用性能部品とは、その製品を保持するために必要な部品です。

修 理 受 付 先

ショップジャパン 修理受付センター

☎ 0120-936-002

受付時間 午前9時～午後9時(年末年始を除く)

お 問 い 合 わ せ 先

ショップジャパン カスタマーサービスセンター

☎ 0120-096-013

受付時間 午前9時～午後9時(年末年始を除く)

世界の「!!」をお届けします



販売元

株式会社 オークローンマーケティング

〒461-0005 愛知県名古屋市中区東横1-13-3 NHK名古屋放送センタービル14F
shopjapan.jp



修理については【修理受付センター ☎ 0120-936-002】までお電話ください。

《お問い合わせ》
「スタイルプラス パワージュース スマート」に
ついてのご質問は右記の「カスタマーサービス
センター」までお問い合わせください。

おかけ間違いのないよう番号をご確認ください。

ショップジャパン カスタマーサービスセンター

☎ 0120-096-013

【FAX】0120-700-037 【E-mail】info@shopjapan.jp

受付時間
午前9時～午後9時
(年末年始を除く)

24時間・365日受付

世界の「!」をお届けします



販売元

株式会社 オークローンマーケティング

〒461-0005 愛知県名古屋市中区東桜1-13-3 NHK名古屋放送センタービル14F
shopjapan.jp



社団法人日本通信販売協会会員

正規販売元

ショップジャパンはスタイルプラス パワージュース シリーズの正規販売元です。

ショップジャパンモバイルサイトへアクセス

管理番号:SPWJS220729T1-04